

L'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Pavia, coordina un seminario di confronto, ospitato dalla Camera di Commercio di Pavia, tra specialisti di archivi e documenti storici e scienziati e tecnici nel campo dell'allevamento e delle scienze agrarie delle Università di Milano, Pavia e Piacenza. Il materiale storico è conservato negli Archivi di Stato di Pavia, Milano e Parma.

## **Bovini nella bassa Lombardia dal Duecento al Duemila**

Sabato 23 novembre 2013

Tenuta Riccagioia

h. 11 Saluto del prof. Danilo Fraticelli, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Pavia, ed eventuali saluti della Autorità

Presiede prof. Daniele Vigo, (Università di Milano, Dipartimento di Scienze veterinarie e sanità pubblica)

Prof. Ezio Barbieri (Università di Pavia, Dipartimento di Scienze Umanistiche) introduce e coordina gli interventi di:

Chiara Cauzzi: uno sguardo alle fonti storiche di cui si parla;

Maria Chiara Succurro, Le fonti del Due e Trecento. Note critiche per una corretta lettura e interpretazione;

Il caso del registro di Tommasino Mangano deli anni '70 del trecento. Confronto con l'area bresciana;

Filippo Catanese, I prezzi dei bovini in un preciso momento, il 1388, in confronto con i prezzi di altri beni mobili e immobili;

Fabio Romanoni, L'allevamento nella valle della Vernavola: scene di vita;

Dott. Saverio Almini (archivista), Razze, fiere e mercati: spunti per ricerche sui bovini negli archivi pubblici della Lombardia (secoli XVI - XIX);

Prof. Ermes Frazzi, Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali di Piacenza), Agroalimentare e biodiversità;

Prof. Daniele Vigo (Università di Milano, Dipartimento di Scienze veterinarie e sanità pubblica);

conclusioni.

Saluto finale del Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina.